



## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP**

Art. 1º. O Estudo Técnico Preliminar deverá ser realizado pela Secretaria Demandante conforme as diretrizes deste Anexo, no âmbito da administração pública municipal, conforme esquema orientativo abaixo:

### **INTRODUÇÃO**

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

### **1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

**1.1.** A presente contratação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para suprir as necessidades da rede municipal de ensino de Santo Antônio do Pinhal/SP.

**1.2.** Conforme estabelece a Lei nº 11.947/2009, no mínimo 30% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, devem ser utilizados para a compra direta de gêneros alimentícios da agricultura familiar, de suas cooperativas ou de suas organizações. Diante disso, a Secretaria Municipal de Educação pretende utilizar o presente instrumento como meio legal para a efetivação dessa contratação.

**1.3.** Considerando que uma alimentação balanceada desde a infância contribui significativamente para a saúde, o crescimento e o desenvolvimento intelectual, o fornecimento de nutrientes adequados em qualidade e quantidade impacta diretamente na melhora do desempenho escolar. Essa medida reduz transtornos de aprendizagem causados por deficiências nutricionais — como anemia e desnutrição — e ainda contribui para a prevenção da obesidade, de distúrbios alimentares e da evasão escolar.

**1.4.** A presente aquisição visa garantir o fornecimento de alimentos seguros, variados e nutricionalmente adequados aos alunos matriculados, inclusive àqueles que necessitam de atenção específica. Além disso, promove ações de compra pública sustentável, fortalecendo a agricultura familiar, democratizando e descentralizando as aquisições públicas, criando mercado para pequenos produtores, estimulando e diversificando a economia local e valorizando as especificidades e hábitos alimentares da região.

### **2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES**

**2.1.** A contratação está prevista no Plano Anual de Contratações (PAC) da Secretaria Municipal de Educação.

**2.2.** A contratação está alinhada ao planejamento estratégico da pasta, atendendo aos objetivos institucionais de promoção da cultura, inclusão social e desenvolvimento local.

### **3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **3.1. Requisitos Legais e Documentais**

Ser agricultor familiar, empreendedor familiar rural, associação ou cooperativa, devidamente registrado e ativo;

**3.1.1.** Apresentar Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou Cadastro da Agricultura Familiar (CAF) válidos;

**3.1.2.** Estar em conformidade com a legislação vigente relativa à saúde pública, vigilância sanitária e segurança alimentar;

**3.1.3.** Não possuir restrições legais que impeçam a participação em programas governamentais.

#### **3.2 Requisitos Técnicos**

**3.2.1** Capacidade de fornecer os produtos em quantidade, frequência e qualidade necessárias para a merenda escolar;



**3.2.2** Garantia de que os produtos atendam aos padrões de qualidade e higiene, conforme normas sanitárias;

**3.2.3** Disponibilidade de armazenamento e transporte adequados para conservação dos alimentos;

**3.2.4** Atendimento às especificações de cardápio fornecidas pela equipe de nutrição escolar, incluindo sazonalidade e diversidade dos alimentos.

### **3.3. Critérios de Participação e Seleção**

**3.3.1** Cumprimento integral dos documentos de habilitação e requisitos técnicos;

**3.3.2** Capacidade de entrega dentro dos prazos e locais estabelecidos pela SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER;

### **3.4. Condições Operacionais**

**3.4.1** Os fornecedores habilitados deverão estar aptos a atender o cronograma de entrega definido pela SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER;

**3.4.2** A fiscalização do fornecimento será realizada pela equipe técnica de nutrição e merenda escolar;

### **3.5 Programa de Entregas**

**3.5.1** As entregas serão realizadas de forma parcelada, semanalmente. A quantidade de produtos por entrega seguirá o cronograma elaborado pelo Setor de Alimentação Escolar, conforme planilha de separação por escola, com distribuição posterior às unidades escolares pela Administração. O cronograma será enviado no prazo de 10 (dez) dias da data prevista para entrega, por telefone ou e-mail.

### **3.6 Dias e Horários de Entrega**

**3.6.1.** As entregas ocorrerão, preferencialmente, às terças-feiras e quintas-feiras, podendo haver alteração dos dias em razão de feriados nacionais, estaduais ou municipais, mediante prévia comunicação.

**3.6.2.** O horário de entrega será das 08h00 às 14h00hs.

### **3.7 Condições de Acondicionamento**

**3.7.1** Os produtos deverão ser entregues em caixas plásticas vazadas, apropriadas para o acondicionamento de hortifrutigranjeiros.

### **3.8. Documentação da Entrega**

- Nota Fiscal correspondente ao fornecimento.

### **3.9. Condições de Pagamento**

**3.9.1** O pagamento será efetuado com base nas entregas realizadas, em até 07 (sete) dias, contados a partir do recebimento do objeto e do atesto da Nota Fiscal pelo setor responsável.

### **3.10 Responsabilidades da Contratada**

**3.10.1** A contratada deverá assumir integral responsabilidade por todas as providências e obrigações previstas na legislação específica relativa à qualidade, segurança e especificação dos produtos entregues.

**3.10.2** A contratada deverá fornecer diretamente o objeto licitado, não podendo transferir ou terceirizar a responsabilidade a outros fornecedores / agricultores familiares.

**3.10.3** Os itens fornecidos deverão atender às normas vigentes, especialmente às normas sanitárias, devendo ser de boa qualidade e possuir excelente aceitação no mercado.

### **3.11 Qualidade e Condições dos Produtos**

**3.11.1** No momento da entrega, os produtos deverão apresentar-se:

- isentos de substâncias terrosas;
- sem sujeiras ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- sem umidade externa anormal;
- isentos de odor ou sabor estranhos;



- embalados de acordo com a unidade previamente estabelecida;
- em condições adequadas de higiene e conservação, conforme legislação sanitária vigente.

### 3.12 Transporte

3.12.1 O transporte deverá ser adequado, garantindo higiene e integridade dos produtos;

## 4. ESTIMATIVAS DE QUANTIDADES COM MEMÓRIA DE CÁLCULO

4.1. A estimativa das quantidades a serem adquiridas tem como objetivo dimensionar adequadamente o fornecimento, garantindo o atendimento da demanda das unidades escolares durante o período contratual, em conformidade com as necessidades apresentadas pelo Setor de Alimentação Escolar.

4.2. Para definição das quantidades, foram considerados os seguintes parâmetros:

- Número total de alunos atendidos das unidades escolares;
- Consumo per capita previsto para cada item, conforme cardápio oficial; Periodicidade de entrega dos gêneros alimentícios;
- Cardápios e programação alimentar estabelecidos; Período de vigência da contratação;
- Índices de perdas aceitáveis, conforme normas sanitárias e técnicas de manipulação.

4.3. A memória de cálculo das estimativas foi elaborada pela Nutricionista responsável pelo Setor de Alimentação Escolar, considerando os parâmetros técnicos e as necessidades nutricionais dos estudantes.

4.4. A memória de cálculo utiliza a seguinte fórmula padrão:

- Fórmula Geral da Estimativa
- Quantidade Total do Item = Número de Alunos × Consumo Per Capita × Número de Dias de Atendimento × Fator de Correção (quando aplicável)

4.5. As quantidades foram definidas a partir da planilha oficial de demanda, contendo a relação de escolas, quantitativo de alunos e consumo estimado por gênero alimentício.

4.6. As quantidades previstas possuem caráter estimativo, podendo sofrer variações para mais ou para menos, conforme necessidade da Administração, sem prejuízo do equilíbrio contratual.

### 4.8 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Nº	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE
1	<b>ABÓBORA MADURA IN NATURA</b> ABÓBORA MADURA, SECA, TAMANHO E COLORAÇÃO INUFORMES, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA NAORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	KG	100,00
2	<b>ABOBRINHA BRASILEIRA IN NATURA</b> ABOBRINHA BRASILEIRA, FIRME, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	Kg	60,00
3	<b>ACELGA EXTRA IN NATURA</b> ACELGA EXTRA, FRESCA, FIRME, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 1,2 A 1,5KG POR PÉ.	Unid	150,00
4	<b>AGRIÃO IN NATURA</b> AGRIÃO, FRESCO; DE PRIMEIRA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA; FIRME E INTACTA; ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	Unid	100,00



Município de  
Santo Antônio do Pinhal

Folha: \_\_\_\_\_

Ass: \_\_\_\_\_

5	<b>ALFACE IN NATURA</b> <b>ALFACE CRESPA</b> , EXTRA, FRESCA, EM MAÇOS, BEM FORMADA, FIRME, SEM MANCHAS E APODRECIMENTO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. PESO UNITÁRIO: 300 A 400G.	Unid	650,00
6	<b>ALFACE IN NATURA</b> <b>ALFACE ROXA</b> , EXTRA, FRESCA, EM MAÇOS, BEM FORMADA, FIRME, SEM MANCHAS E APODRECIMENTO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. PESO UNITÁRIO: 300 A 400G.	Unid	250,00
7	<b>ALFACE IN NATURA</b> <b>ALFACE AMERICANA</b> , EXTRA, FRESCA, EM MAÇOS, BEM FORMADA, FIRME, SEM MANCHAS E APODRECIMENTO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. PESO UNITÁRIO: 300 A 400G.	Unid	300,00
8	<b>ALFACE IN NATURA</b> <b>ALFACE LISA</b> , EXTRA, FRESCA, EM MAÇOS, BEM FORMADA, FIRME, SEM MANCHAS E APODRECIMENTO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. PESO UNITÁRIO: 300 A 400G.	Unid	250,00
9	<b>BANANA PRATA IN NATURA</b> <b>BANANA PRATA</b> . DEVERÁ ESTAR EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, TER COLORAÇÃO AMARELO COM PONTA VERDE, SEM MANCHAS MARRONS, SEM PARTES MOLES, ISENTA DE ENFERMIDADES, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONFORME PADRÃO COMERCIAL. DEVERÁ APRESENTAR POLPA FIRME E INTACTA, COM SABOR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS,	Kg	6500,00
10	<b>BATATA DOCE IN NATURA</b> <b>BATATA DOCE</b> COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICO DA VARIEDADE COM UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COR. PODE CONTER DEFEITOS LEVES COMO ALGUMA SUJIDADE, TERRAS ADERENTES, SEM PERFURAÇÕES E LARVAS E OUTROS ASPECTOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE NUTRICIONAL DO ALIMENTO.	Kg	250,00
11	<b>BATATA IN NATURA</b> <b>BATATA BENEFICIADA</b> , GRAÚDA, COMUM, ESCOVADA. VARIEDADES: MONALISA, ÁGATA, CUPIDO, MARKIES, CAESAR E BARAKA; DIÂMETRO: 4,5 A 7 CM. TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, SEM DANOS DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES). DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	Kg	3000,00
12	<b>BETERRABA IN NATURA</b> <b>BETERRABA</b> ; DE PRIMEIRA; FRESCA, COMPACTA E FIRME; ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA;	Kg	150,00
13	<b>BRÓCOLIS IN NATURA</b> <b>BRÓCOLIS</b> , FRESCO, FIRME, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME; DEVERÁ ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES ISENTA DE ENFERMIDADES SUJIDADES, PARASITAS E LARVA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE;	Unid	500,00
14	<b>CEBOLA IN NATURA</b> <b>CEBOLA NACIONAL</b> , BRANCA, COMPACTA E FIRME, SEM DANOS SÉRIOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E MATERIAIS ESTRANHOS, OS PRODUTOS DEVERÃO ATENDER AO PADRÃO COMERCIAL DE QUALIDADE, ADMITINDO-SE VARIAÇÕES NATURAIS PRÓPRIAS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE QUALIDADE, ADMITINDO-SE VARIAÇÕES NATURAIS PRÓPRIAS DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR	Kg	900,00
15	<b>CENOURA IN NATURA</b> <b>CENOURA</b> , SEM RAMAS, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM DEFEITOS SÉRIOS (RACHADURAS E CORTES), APRESENTANDO TAMANHO, COR UNIFORME. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONFORME PADRÃO COMERCIAL	Kg	900,00



Município de  
Santo Antônio do Pinhal

Folha: \_\_\_\_\_

Ass: \_\_\_\_\_

16	<b>CHEIRO VERDE IN NATURA</b> <b>CHEIRO VERDE EXTRA</b> , SEM DEFEITOS, COM A SALSINHA APRESENTANDO FOLHAS VERDES E SEM FOLHAS MURCHAS; E A CEBOLINHA DEVERÁ SE APRESENTAR SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, FIRME, INTACTA E BEM DESENVOLVIDA. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. CADA MAÇO DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 200G.	Unid	1200,00
17	<b>CHUCHU IN NATURA</b> <b>CHUCHU VERDE CLARO</b> , FRESCO, COMPACTO E FIRME, SEM DEFEITOS SÉRIOS (RACHADURAS E CORTES), APRESENTANDO TAMANHO, COR UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO. OS PRODUTOS DEVERÃO ATENDER AO PADRÃO COMERCIAL DE QUALIDADE, ADMITINDO-SE VARIAÇÕES NATURAIS PRÓPRIAS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE QUALIDADE, ADMITINDO-SE VARIAÇÕES NATURAIS PRÓPRIAS DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR	Kg	200,00
18	<b>COUVE FLOR IN NATURA</b> <b>COUVE FLOR</b> VARIEDADE BRANCA OU CREME, FIRME, INTEIRA, TAMANHO MÉDIO, EM PERFEITO ESTADO DE MATURAÇÃO, ISENTA DE LESÕES QUE VENHAM A COMPROMETER SUA QUALIDADE. ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, RAÍZES, PARASITAS, LIVRES DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. ASPECTO, COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, IMPUREZAS, PASSADAS, FOLHAS NA FLOR)	Unid	500,00
19	<b>COUVE MANTEIGA IN NATURA</b> <b>COUVE MANTEIGA</b> , EXTRA, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E PICOS DA VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA. CADA MAÇO DEVERÁ PESAR APROXIMADAMENTE 500G.	Unid	250,00
20	<b>ESCAROLA IN NATURA</b> <b>ESCAROLA</b> , EXTRA, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E PICOS DA VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA.	Unid	150,00
21	<b>FEIJÃO</b> <b>FEIJÃO CARIOCA</b> , CLASSE CORES, TIPO 1, COMUM. LIVRE DE CASCA, PEDRAS, GRÃOS QUEBRADOS E ESTRAGADOS, BOLOR E CARUNCHO OU OUTRO QUALQUER OBJETO/ ALIMENTOS QUE NÃO SEJA FEIJÃO. PRODUTO SECO, SEM UMIDADE, NÃO REFRIGERADO. PRAZO DE VALIDADE NA DATA DA ENTREGA DEVE SER SUPERIOR A 2/3, ENTRE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	Kg	1200,00
22	<b>INHAME IN NATURA</b> <b>INHAME EXTRA</b> , COMPACTO E FIRME, SEM DEFEITOS SÉRIOS (RACHADURAS E CORTES), APRESENTANDO TAMANHO, COR UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO. OS PRODUTOS DEVERÃO ATENDER AO PADRÃO COMERCIAL DE QUALIDADE, ADMITINDO-SE VARIAÇÕES NATURAIS PRÓPRIAS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE QUALIDADE, ADMITINDO-SE VARIAÇÕES NATURAIS PRÓPRIAS DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR.	Kg	150,00
23	<b>JILÓ IN NATURA</b> <b>JILÓ</b> DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, DE POLPA MACIA, POROSO, CASCA FINA, BRILHANTE, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMAÑOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NOS LEGUMES QUE AFETEM A SUA COLORAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA.	Kg	60,00
24	<b>MANDIOCA IN NATURA</b> <b>MANDIOCA BRANCA OU AMARELA</b> SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA; FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA E MATERIAL TERROSO EXCESSIVO; SEM (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES). POLPA BRANCO OU AMARELADA.	Kg	300,00



Município de  
Santo Antônio do Pinhal

Folha: \_\_\_\_\_

Ass: \_\_\_\_\_

25	<b>MELANCIA IN NATURA</b> <b>MELANCIA</b> MADURA, QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. DEVERÁ ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA E DE PRIMEIRA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO; COM POLPA INTACTA E FIRME; PESANDO ENTRE 6 A 10 KG.	Kg	3500,00
26	<b>Morango in natura</b> Morango in natura: fruto maduro, íntegro, firme e limpo; coloração vermelha uniforme, brilhante e característica da variedade; polpa suculenta, sabor doce/levemente ácido e aroma típico; livre de sujidades, parasitas, larvas, odores ou sabores estranhos; tamanho médio a grande, calibre uniforme; isento de amassados, rachaduras, podridão, desidratação, mofo ou deterioração. Embalagem: bandeja de 250 gr, próprias para contato com alimentos, limpas, higienizadas, resistentes, com ventilação adequada e que permitam boa conservação e transporte; embalagem íntegra, sem sinais de violação. Validade: prazo mínimo de 03 três dias a contar da data da entrega, quando mantido sob refrigeração adequada 0°C a 8°C. Condições de entrega: produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade, em transporte adequado, limpo e que assegure a integridade e conservação dos frutos; de acordo com as normas vigentes da anvisa e mapa	Bandeja	400,00
27	<b>PEPINO IN NATURA</b> <b>PEPINO CAIPIRA</b> , EXTRA, COR VERDE ESCURA, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATUREZA TAL QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONFORME PADRÃO COMERCIAL	Kg	280,00
28	<b>REPOLHO BRANCO IN NATURA</b> REPOLHO BRANCO, EXTRA, LISO, FRESCO, GRAÚDO, PODADO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDO, FIRME, COM TALO COMPACTO E CLARO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, SEM PERFURAÇÕES E CORTES. PESO UNITÁRIO: 1,5 A 2KG.	Kg	250,00
29	<b>TOMATE CEREJA</b> TOMATE CEREJA, FIRME E INTACTO, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME, DEVENDO ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURASE CORTES). DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATUREZA TAL QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO. OS PRODUTOS DEVERÃO ATENDER AO PADRÃO COMERCIAL DE QUALIDADE, ADMITINDO-SE VARIAÇÕES NATURAIS PRÓPRIAS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE QUALIDADE, ADMITINDO-SE VARIAÇÕES NATURAIS PRÓPRIAS DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR	Kg	600,00
30	<b>TOMATE IN NATURA</b> <b>TOMATE SALADA</b> , EXTRA, PORTE MÉDIO/GRANDE, FIRME E INTACTO, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME, DEVENDO ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS E CORTES). DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATUREZA TAL QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. OS PRODUTOS DEVERÃO ATENDER AO PADRÃO COMERCIAL DE QUALIDADE, ADMITINDO-SE VARIAÇÕES NATURAIS PRÓPRIAS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE QUALIDADE, ADMITINDO-SE VARIAÇÕES NATURAIS PRÓPRIAS DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR	Kg	1500,00
31	<b>VAGEM IN NATURA</b> VAGEM TIPO MACARRÃO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROS O E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. OS PRODUTOS DEVERÃO ATENDER AO PADRÃO COMERCIAL DE QUALIDADE, ADMITINDO-SE VARIAÇÕES NATURAIS PRÓPRIAS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE QUALIDADE, ADMITINDO-SE VARIAÇÕES NATURAIS PRÓPRIAS DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR.	Kg	100,00
32	<b>DOCE BANANINHA SEM AÇÚCAR</b> : INGREDIENTES: BANANA, ÁGUA E VINAGRE DE MAÇÃ, PESO 25GR.	Kg	65,00

## 5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO

5.1 Para definição da solução mais adequada e seleção do modelo de contratação, foi realizado levantamento de mercado, considerando os seguintes aspectos:



- Pesquisa de preços: Realizou-se pesquisa junto a bancos de preços em contratações públicas e governamentais anteriores de hortifrutigranjeiros;
- Valores médios de mercado: Foram analisados os valores médios praticados para cada item da lista de hortifrutigranjeiros, tomando como base os preços coletados nas fontes consultadas.

## **5.2. Justificativa da Solução**

**5.2.1.** A Chamada Pública é a solução mais vantajosa, eficiente e adequada para atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, garantindo qualidade, sustentabilidade e conformidade legal.

## **6.1 ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

**6.2** A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base na pesquisa de mercado realizada na consulta ao BANCO DE PREÇOS.

**6.3** A média dos preços válidos serviu como valor estimado de referência para o processo.

## **7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

**7.1** Seguindo a Lei Federal nº 11.947/2009, que assegura o atendimento de todos os estudantes da rede pública e estabelece diretrizes para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a alimentação escolar é definida como “todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo”.

**7.2** Essa alimentação deve ser saudável e adequada, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento dos alunos, bem como para a melhoria do seu rendimento escolar, garantindo o acesso igualitário e promovendo a segurança alimentar e nutricional de todos os estudantes.

**7.3** A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao **PNAE** da Rede Municipal de Ensino de Santo Antônio do Pinhal/SP, abrange todas as etapas do ciclo de vida do fornecimento, desde o planejamento até a entrega e utilização final, garantindo eficiência, qualidade e conformidade com a legislação vigente.

### **7.4 Planejamento e Levantamento de Necessidades**

- Identificação da demanda das escolas da rede municipal, considerando cardápios elaborados por nutricionista;
- Estimativa de quantidades, períodos de entrega e tipos de produtos;
- Levantamento de mercado para identificação de fornecedores da Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar Rural com capacidade de atendimento.

### **7.5 Seleção de Fornecedores e Contratação**

- Avaliação de fornecedores com Cadastro da Agricultura Familiar (CAF) válido;
- Análise de capacidade produtiva, qualidade, logística e regularidade documental;
- Escolha da modalidade de contratação mais adequada, conforme normas do PNAE e legislação vigente.

### **7.6. Produção e Logística de Entrega**

- Produção conforme normas sanitárias e de qualidade, garantindo frescor e integridade dos produtos;
- Acondicionamento adequado em caixas plásticas vazadas e transporte em veículos limpos;
- Entregas parceladas, conforme cronograma estabelecido pelo Setor de Alimentação Escolar, com romaneio e nota fiscal.

### **7.7. Recebimento e Controle na Escola**

**7.7.1.** Conferência de quantidade, qualidade e condições de higiene dos produtos;

**7.7.2.** Registro de romaneio e nota fiscal para controle interno;

**7.7.3.** Armazenamento adequado conforme normas de higiene e segurança alimentar.



### 7.8. Uso e Consumo Final

7.8.1. Inclusão dos produtos no preparo das refeições escolares;

7.8.2. Garantia de frescor, qualidade nutricional e aceitação pelos estudantes;

7.8.3. Controle contínuo pelo setor responsável para ajustes futuros no planejamento.

7.9. A solução considerada contempla todo o ciclo de vida dos produtos, desde o planejamento, produção e entrega, até o consumo final e avaliação, garantindo eficiência, rastreabilidade, qualidade nutricional, conformidade legal e fortalecimento da Agricultura Familiar local.

### 8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

8.1. O parcelamento do objeto será adotado com o objetivo de ampliar a competitividade, nos termos do art. 40 da Lei nº 14.133/2021. Considera-se que alguns fornecedores / agricultores familiares podem não ter condições de fornecer a totalidade do objeto, mas apenas parte dele. Exigir adjudicação global poderia restringir a participação no certame, o que contraria o interesse público e os princípios da ampla concorrência e da economicidade.

### 9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. O presente processo visa garantir o atendimento da necessidade de alimentação dos estudantes da rede municipal de ensino, de forma balanceada nutricionalmente, harmonizada, regionalizada e segura do ponto de vista higiênico-sanitário, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

9.2. A contratação anterior foi avaliada quanto à eficiência, sustentabilidade, economicidade e adequação à demanda, de modo a identificar a solução mais vantajosa para a Administração Pública. O critério de seleção adotado nesta Chamada Pública prioriza a qualidade nutricional, a segurança alimentar e a valorização da agricultura familiar local, assegurando que os produtos fornecidos atendam plenamente às necessidades dos discentes.

9.3. Espera-se alcançar os seguintes resultados:

- Melhoria da qualidade da merenda escolar, promovendo hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes;
- Fortalecimento da agricultura familiar local, garantindo a aquisição de produtos produzidos regionalmente;
- Gestão eficiente dos recursos públicos, por meio de procedimentos planejados, transparentes e sustentáveis;
- Monitoramento contínuo e avaliação do atendimento, por meio de indicadores como frequência de entrega, aceitação dos alunos, diversidade de alimentos fornecidos e cumprimento das metas nutricionais estabelecidas.

9.4. A presente Chamada Pública contribui para a efetividade do PNAE, promovendo alimentação de qualidade, segurança alimentar e desenvolvimento econômico local, garantindo benefícios diretos aos estudantes e à comunidade.

### 10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1. Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias, a administração providenciará dentre seus servidores, profissionais qualificados para o acompanhamento, gestão e fiscalização do contrato. Devendo ao Gestor e ou fiscal o papel de analisar, julgar, receber as mercadorias solicitadas, verificando-se todos os pontos de especificação e exigências solicitadas estão sendo cumpridas.

A secretaria requisitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato:

FISCAL		
SECRETARIA	NOME	CARGO
SMECEL	JEFFERSON AVILA DE OLIVEIRA	CHEFE DE APOIO ADMINISTRATIVO



GESTOR		
SECRETARIA	NOME	CARGO
SMADM	DIEGO BARBOSA FERREIRA	ASSISTENTE ADMINISTRATIVO

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que as outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) Elaboração da minuta do edital;
- b) Realização de certificado de disponibilidade orçamentária;
- c) Designação em Portaria de Pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- d) Elaboração de Minuta de contrato;
- e) Encaminhamento do processo para Análise jurídica;
- f) Análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com ajustes indicados;
- g) Publicação e divulgação do edital e anexos;
- h) Respostas a eventuais pedidos de esclarecimento e/ou impugnação, caso aplicável;
- i) Realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) Realização de empenho; e
- k) Assinatura e publicação do contrato;

## 11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

11.1. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação dessa demanda.

## 12. IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. A contratação, conforme estabelecido pela legislação, deve atender a critérios específicos relacionados à qualidade dos alimentos, sustentabilidade e impactos ambientais. Algumas considerações importantes incluem: Certificar-se de que os alimentos fornecidos atendam aos padrões nutricionais adequados para a faixa etária dos estudantes.

12.2. Garantir o cumprimento de todas as exigências legais relacionadas à aquisição de alimentos, incluindo as normas sanitárias e de qualidade. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

12.3. A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: Projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

12.4. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

12.5. Que os alimentos devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

## 13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1. Razão da Viabilidade: Diante da necessidade de contratação de fornecimento de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Turismo e Lazer justifica-se a instauração deste processo Chamamento Público. Tal medida visa garantir a continuidade das atividades administrativas e operacionais regulares dos setores, além de assegurar a manutenção dos serviços públicos em padrões satisfatórios. A equipe de planejamento do Setor de Merenda,



*Município de*  
*Santo Antônio do Pinhal*

Folha: _____
Ass: _____

vinculada à SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER considera viável esta contratação com base no Estudo Técnico Preliminar.

**13.2.** Este ETP está vinculado ao Termo de Referência e ao Edital da Chamada Pública nº 01/2026

**Márcia Gonçalves**  
Assessor de Políticas Governamentais  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE E LAZER